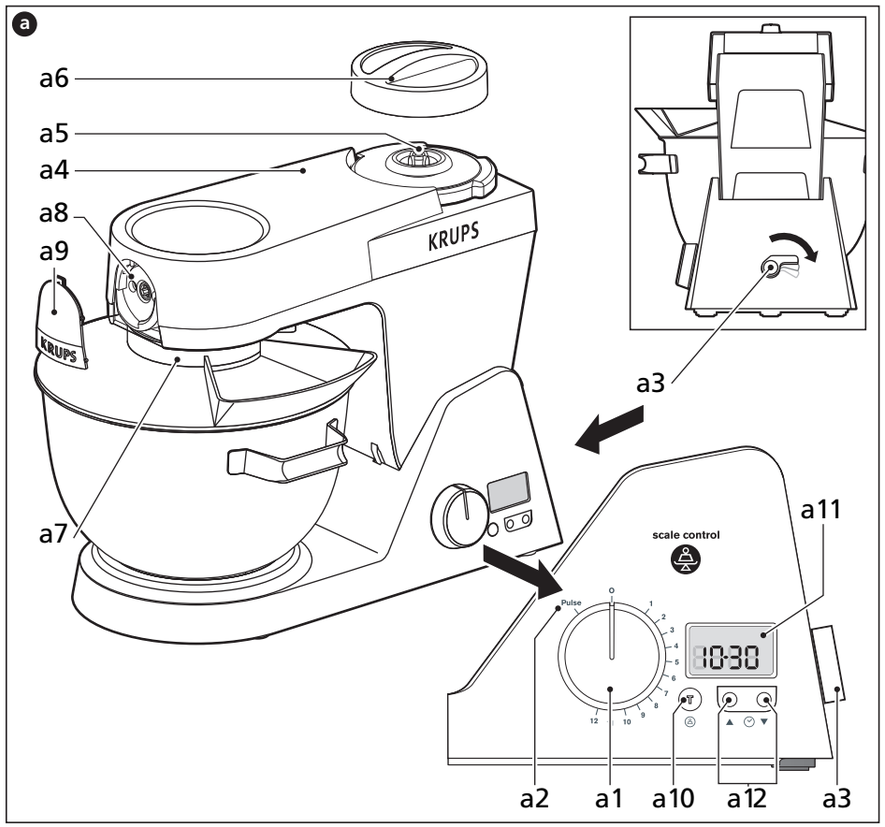
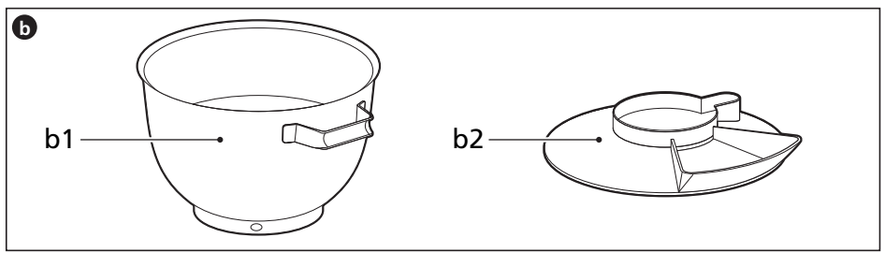
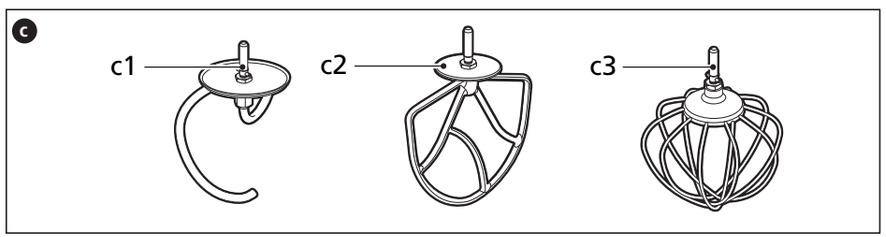
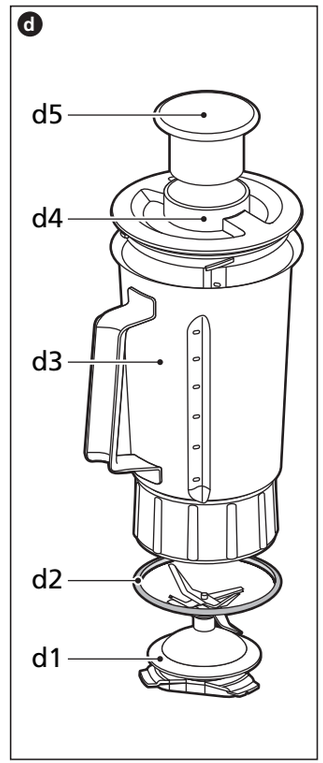
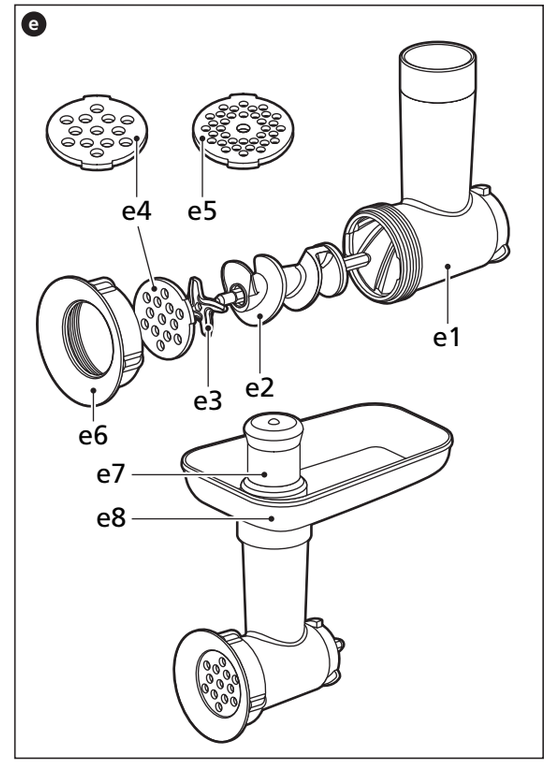
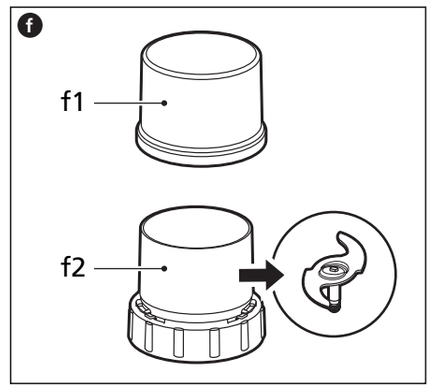

a
a6
a5
a4
a8
a9
a7
a3
a11
scale control
Pulse
10:30
a2
a1
a10
a12
a3

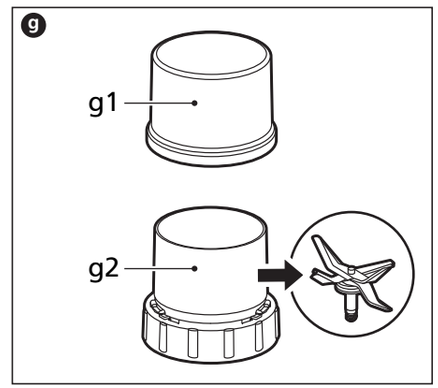

b
b1
b2

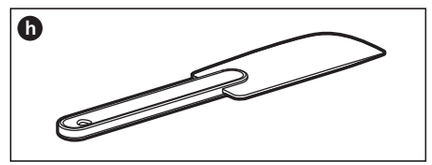

c
c1
c2
c3

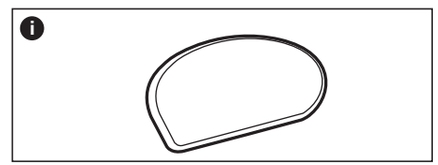

d
d5
d4
d3
d2
d1

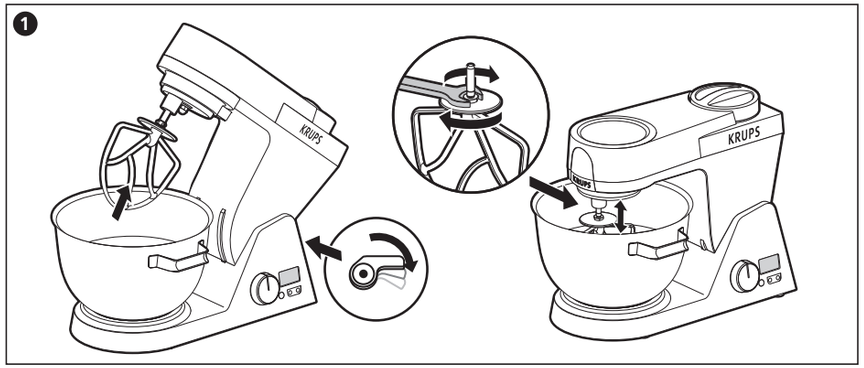

e
e4
e5
e1
e3
e2
e6
e7
e8

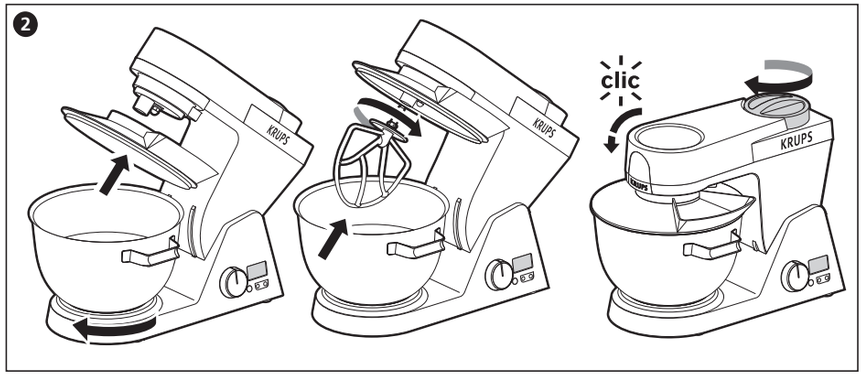

f
f1
f2

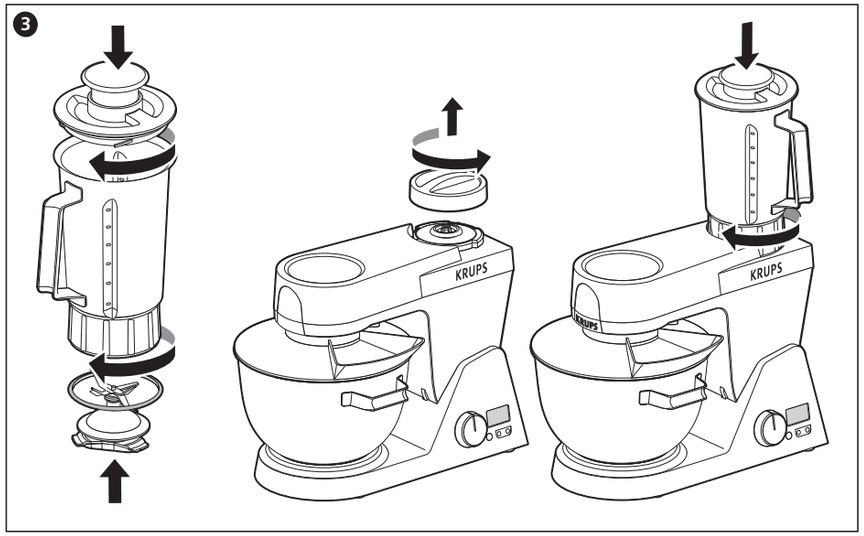

g
g1
g2

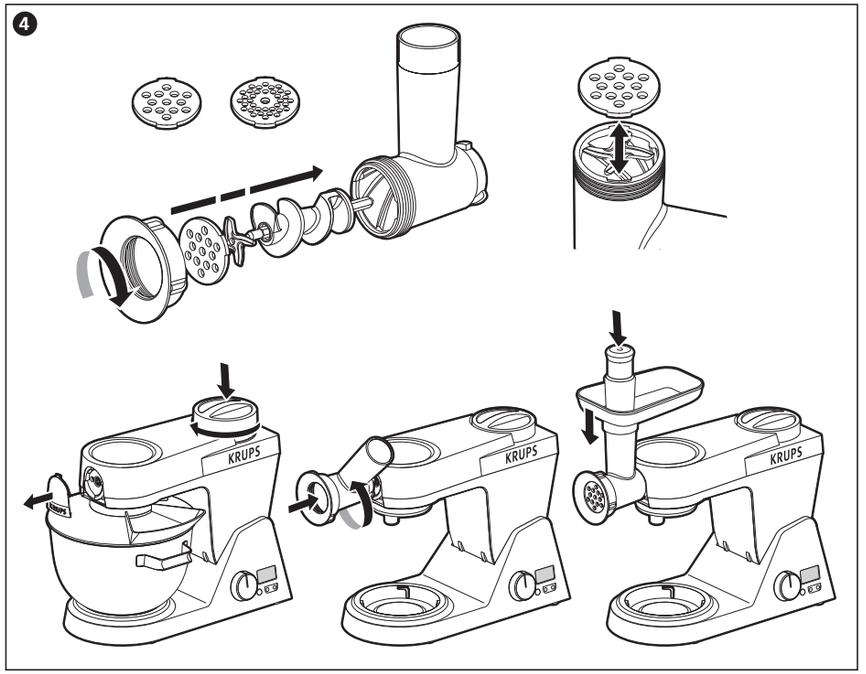

h

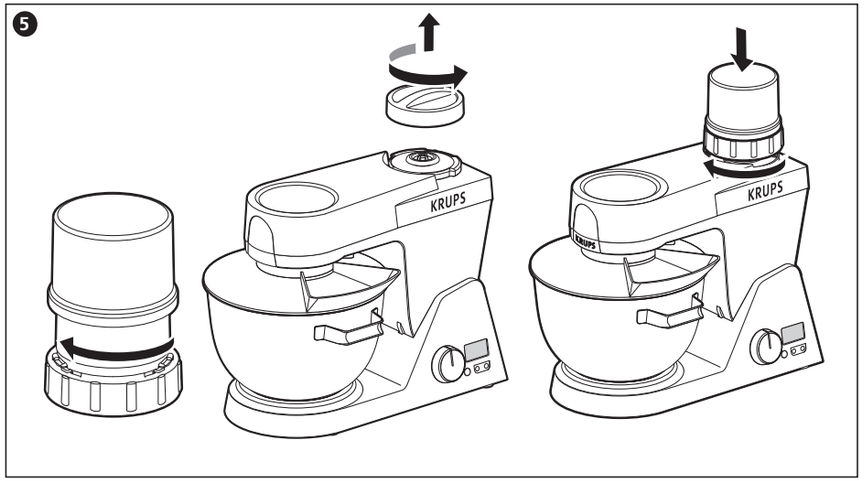

i


1
KRUPS
KRUPS


2
KRUPS
KRUPS
clic
KRUPS


3
KRUPS
KRUPS


4
KRUPS
KRUPS
KRUPS


5
KRUPS
KRUPS

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **KRUPS** exclusivamente previsto para la preparación de alimentos, para uso doméstico, dentro del hogar.

Descripción

a **Bloque motor**
a1 Variador electrónico de velocidad
a2 Posición «Pulse» (marcha intermitente)
a3 Botón de desbloqueo del cabezal multifunciones (a4)
a4 Cabezal multifunciones
a5 Salida vaso mezclador/mini-picadora/ trituradora
a6 Tapa de la salida a5
a7 Salida accesorios mezcladores (amasadora, batidora, multi-varillas, mezcladora)
a8 Salida del accesorio cabezal picador
a9 Tapa extraíble salida del accesorio cabezal picador
a10 Botón Tara para pesaje
a11 Pantalla para visualizar el peso (en gramos) y el tiempo (en segundos y minutos)
a12 Botones para ajustar el tiempo de funcionamiento ▲ y ▼ del TIMER

b **Conjunto vaso**
b1 Vaso de acero inoxidable
b2 Tapa

c **Accesorios mezcladores**
c1 Amasadora
c2 Mezcladora
c3 Batidora multi-varillas

d **Vaso mezclador (según modelo)**
d1 Conjunto cuchilla/tuerca desmontable
d2 Junta reversible
d3 Vaso de acero inoxidable
d4 Tapa
d5 Tapón dosificador

e **Cabezal picador (según modelo)**
e1 Cuerpo de metal
e2 Tornillo
e3 Cuchilla
e4 Rejilla orificios grandes
e5 Rejilla orificios pequeños
e6 Tuerca
e7 Empujador
e8 Bandeja de metal

f **Mini-picadora (según modelo)**
f1 Tapa
f2 Vaso

g **Trituradora (según modelo)**
g1 Tapa
g2 Vaso

h **Espátula**

i **Corta-masa**

Los accesorios que contiene el modelo que acaba de adquirir, están representados en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje.

Instrucciones de seguridad ⚠

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme con el modo de empleo liberaría a KRUPS de cualquier responsabilidad.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión, especialmente en presencia de niños o personas discapacitadas.
- **Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.**

Cualquier error de conexión anularía la garantía.

- **El aparato está destinado únicamente para uso doméstico culinario y dentro del hogar.**
- Desconecte siempre el aparato cuando deje de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha dañado. En este caso, diríjase a un servicio técnico autorizado KRUPS (ver lista en el folleto de servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, deberá realizarla un servicio técnico autorizado KRUPS.

- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelo a remplazar obligatoriamente a un servicio técnico autorizado KRUPS (ver lista en el folleto adjunto).
- No introduzca en el microondas los accesorios que contienen metal.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas KRUPS adaptados a su aparato.
- Retire siempre el vaso mezclador (d) antes de accionar el botón de desbloqueo (a3) del cabezal multifunciones (a4).
- **Utilice siempre el empujador** (e7) con el cabezal picador (e) para guiar los alimentos por la chimenea, **nunca los dedos**, ni tenedores, cucharas, cuchillos ni cualquier otro objeto. No toque nunca las piezas en movimiento.
- Manipule las cuchillas de los accesorios (d e f g) con precaución: **son extremadamente cortantes**.
- No toque la batidora, ni la amasadora cuando el aparato esté funcionando.
- **No utilice la espátula cuando el aparato esté funcionando.**
- **Retire los accesorios sólo cuando el aparato esté parado por completo.**
- No deje colgando cabellos largos, bufandas, corbatas etc… por encima del aparato en funcionamiento.
- **No introduzca nunca utensilios (cuchara, espátula ...) por la chimenea de la tapa (b2) o (d4).**
- No ponga en marcha el vaso mezclador sin tapa.
- **Sólo utilice un accesorio a la vez.**
- El aparato no debe utilizarse cerca de un microondas o un teléfono móvil.

Puesta en marcha

1 – AJUSTAR LA ALTURA DE LOS ACCESORIOS

Los accesorios están provistos de un sistema de ajuste de altura en relación con el fondo del vaso que permite optimizar sus resultados.

- Desconecte el aparato.
- Levante el cabezal mediante el botón de desbloqueo (a3) e introduzca la batidora, el mezclador o la amasadora en el cabezal multifunciones (a4).
- Sujételo, y a continuación desenrosque la tuerca (con una llave plana del 14).
- Baje el cabezal del aparato (a4) presionando el botón (a3) (clic sonoro).
- Ajuste la altura girando el eje. Coloque los accesorios en la posición correcta, es decir, lo más cerca posible de las paredes del vaso sin tocarlas.
- Levante de nuevo el cabezal del aparato (a4), sujete la batidora, el mezclador o la amasadora y vuelva a enroscar la tuerca.
- Antes de utilizarlas por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón. Aclare y seque.
- Coloque el aparato en una superficie plana, limpia y seca, a continuación conecte el aparato.
- Para ponerlo en marcha, tiene varias posibilidades:

. **Marcha intermitente (pulse)** : Girar el botón del variador (a1) hacia la posición pulse (a2) mediante impulsiones sucesivas para un mayor control de las preparaciones.

. **Marcha continua**: Girar el botón del variador (a1) hacia la posición deseada de 1 a 12 según las preparaciones realizadas.

Puede modificarla durante la preparación.

. **Parada**: Lleve el botón (a1) a 0.

Importante: El aparato sólo podrá ponerse en marcha si la tapa (a6) está bloqueada.

Las funciones del aparato

. FUNCIÓN PESAJE

Esta función sustituye a una balanza, le

permite pesar los alimentos que utilizará en las preparaciones hasta 4 Kg. en total.

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo horizontal y limpia.
- Coloque el vaso de acero inoxidable (b1), el vaso mezclador de acero inoxidable montado (d), el vaso de la mini picadora montado (f) o el vaso de la trituradora montado (g).
- Presione el botón Tara (a10), el «0» se visualizará en la pantalla de visualización (a11), llene hasta la cantidad deseada.
- Para poder pesar cada ingrediente, presione cada vez el botón Tara (a10) para volver a 0.

. FUNCIÓN TIMER

Esta función le permite:

1- Contar el tiempo de funcionamiento: Una vez pesados los ingredientes, las tapas colocadas en los accesorios, en cuanto gire el variador (a1) los segundos empezarán a desfilar y de este modo podrá medir el tiempo necesario para obtener el resultado deseado.

2 - Programar un tiempo de funcionamiento inferior o igual a 16 min. Para esto:

Una vez pesados los ingredientes, las tapas colocadas en los accesorios, presione el botón ▲ o ▼ (a12) del reloj, el 0 se visualizará en la pantalla (a11).

Para programar un tiempo, presione los botones ▲ para aumentar o ▼ para disminuir (a12).

- Para los tiempos largos: deje el dedo presionado sobre el botón, el desarrollo será rápido.
- Para los tiempos cortos o para ajustar: realice únicamente algunas impulsiones en los botones ▲ o ▼.
- Para ajustar un tiempo más rápidamente: mantenga el botón ▲ o ▼ presionado hasta el tiempo deseado.
- Para volver directamente al tiempo deseado máximo de 16 min. a cero: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre el botón ▲.
- Para pasar de cero a 16 min.: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre el botón ▼.
- Para anular un tiempo: presione simultáneamente 1 seg. los botones ▲ y ▼.

En cuanto gire el botón del variador (a1), aparecerá un descuento del tiempo en la pantalla de visualización, el aparato se parará cuando el tiempo programado haya transcurrido.

Sin embargo, puede parar el aparato en cualquier momento poniendo de nuevo el botón (a1) en 0.

2 – MEZCLAR/AMASAR/BATIR/ EMULSIONAR/MONTAR (c)

Según la naturaleza de los alimentos, el vaso (b) y su tapa le permitirán preparar hasta 2 kg de masa.

Accesorios utilizados:

. Vaso (b1).

. Tapa (b2)

. Amasadora (c1) Mezclador (c2) o batidoras (c3)

Montaje de los accesorios

- Presione el botón (a3), para desbloquear el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en posición vertical.
- Bloquee el vaso (b1) en el aparato e introduzca los ingredientes pesándolos como se indica en la función PESAJE.
- Coloque la tapa (b2) en el cabezal (a4) el orificio de llenado en la parte delantera del aparato.
- Introduzca el accesorio deseado (c1, c2 o c3) en la salida (a7), encaje a fondo la varilla del accesorio seleccionado y gire un cuarto de vuelta hacia sí mismo para bloquear el accesorio en su compartimento. (ver figura 2.2)
- Ponga el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal presionando de nuevo el botón (a3) (clic sonoro).
- Asegúrese de que la tapa (a6) está correctamente bloqueada en la salida rápida (a5) en el sentido de las agujas del reloj. (ver figura 2.3)

Puesta en marcha:

Programe un tiempo de funcionamiento como

se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (a1) hacia la posición deseada según la receta.

• El aparato se pondrá en funcionamiento enseguida.

Puede añadir alimentos por el orificio de la tapa (b2) durante la preparación.

• Para pararlo, ponga el botón (a1) en 0 o espere la parada automática del aparato si va a utilizar el TIMER.

- Consejos:

. Amasar

• Utilice el accesorio amasadora (c1) **con la velocidad de 1 a 4**.

Puede amasar:

- hasta 2 Kg. de masa pesada (de pan blanco, quebrada, pastaflora..)
- hasta 1,3 Kg. de masa de pan negro, pan integral, pan de centeno, pan de salvado (hasta 750g de harina de una sola vez)

. Mezclar

• Utilice el mezclador (c2) **con la velocidad de 1 a 12**.

Puede mezclar hasta 2 Kg. de masa ligera (bizcochos, pastel de frutas, galletas…).

• **No utilice nunca el mezclador (c2) para amasar las masas pesadas.**

. Batir/emulsionar/Montar

• Utilice la batidora multi-varillas (c3) **con la velocidad de 1 a 12**.

• Puede preparar mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 10 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml).

• **No utilice nunca la batidora multi-varillas (c3) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.**

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

• **Espere a que el aparato se haya parado por completo.**

• Con el botón (a3), desbloquee el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en posición vertical.

• Desbloquee el accesorio (c1), (c2) o (c3) del cabezal multifunción, girando un cuarto de vuelta el accesorio hacia la parte posterior.

• Retire la tapa (b2).

3 – HOMOGENEIZAR/MEZCLAR/BATIR (SEGÚN MODELO) (d)

Según el tipo de alimento, el vaso mezclador (d) le permite preparar hasta 1.5 litros de mezclas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

. Vaso mezclador montado (d)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

Monte el conjunto cuchillas (d1) con la junta (d2) y encájelo en el vaso mediante un cuarto de vuelta (d3) en el sentido de las agujas del reloj (el vaso debe estar de pie).

• Coloque el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal girando el botón (a3) (hasta un clic sonoro).

• Desbloquee y retire la tapa (a6) de la salida (a5) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

• Asegúrese de que el aparato esté parado del todo antes de bloquear el vaso mezclador montado (d).

• Bloquee el vaso mezclador montado (d) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

• Introduzca los alimentos en el vaso mezclador pesando los ingredientes como se indica en el párrafo PESAJE y a continuación la tapa (d4) provista con el tapón dosificador (d5).

PUESTA EN MARCHA

• Programe un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (a1) hacia la posición deseada según la receta.

Para un mayor control de la mezcla, utilice la posición «Pulse» (a2).

Puede añadir alimentos por el orificio de tapón dosificador (d5) durante la preparación.

• **No utilizar el vaso mezclador en vacío más de 1 minuto.**

Consejos

Puede preparar:

. potajes finamente mezclados, cremas, compotas, batidos, cócteles.

. masas ligeras (crepes, buñuelos, pasteles de frutas, pasteles bretones ….).

- **No llene nunca el vaso mezclador con un líquido hirviendo.**

Desmontaje del accesorio

- Espere a que el aparato se haya parado por completo para retirar el vaso mezclador desbloqueándolo en sentido inverso y vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

4 - PICAR (SEGÚN MODELO) (e)

Accesorios utilizados:

. Cabezal picador montado (e)

Montaje de los accesorios

- Sujete el cuerpo (e1) por la chimenea situando la abertura mayor hacia arriba.
- Introduzca el tornillo (e2) (los topes de arrastre primero) en el cuerpo (e1). (ver figura 4.1)
- Encaje la cuchilla (e3) en el eje colocando las aristas cortantes hacia arriba.
- Coloque la rejilla elegida (e4 o e5) en la cuchilla (e3) haciendo corresponder los dos topes con las dos ranuras del cuerpo (e1). (ver figura 4.2)
- Atornille la tuerca (e6) a fondo en el cuerpo (e1).
- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego, ni poder girar sobre sí mismo.
- Coloque el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal. (clic sonoro)
- Retire la tapa (a9) de la salida (a8). (ver figura 4.3)
- Presente el cabezal picador montado (e) inclinado hacia sí mismo, frente a la salida (a8), encaje a fondo el cabezal picador. Coloque la chimenea del cabezal picador en posición vertical hasta que se bloquee girándola hacia la parte posterior. (ver figura 4.4)
- Coloque la bandeja extraíble (e8) en la chimenea. (ver figura 4.5)

Puesta en marcha y desmontaje:

- Coloque un recipiente delante del aparato para recoger la preparación.
- Ponga en marcha girando el variador hacia la velocidad 12.
- Introduzca la carne por la chimenea, trozo por trozo, con el empujador (e7). **No empuje nunca el ingrediente con los dedos o con utensilios**.
- Para parar el aparato, gire el variador hacia la velocidad 0 y espere **a que le aparato se haya parado por completo**.
- Desbloquee el cabezal picador en el sentido inverso del montaje.

Consejos:

- Prepare toda la cantidad de alimentos para picar (para la carne, retire los huesos, cartílagos y nervios y córtela en trozos).
- Al final de la operación, podrá pasar algunos trozos pequeños de pan para retirar todos los restos de picado.

5 – PICAR MUY FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (SEGÚN MODELO) (f y g)

Accesorio utilizado:

. Mini-picadora montada (f) o trituradora montada (g)

Montaje de los accesorios:

- Coloque el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal presionando el botón (a3) (hasta un clic sonoro).
- Desbloquee y retire la tapa (a6) de la salida (a5) girándola en el sentido inverso de las agujas del reloj.
- Introduzca los ingredientes en el vaso (f2) o (g2), bloquee la tapa (f1) y (g1) en el vaso en el sentido de las agujas del reloj.
- Asegúrese de que el aparato está parado por completo antes de colocar el accesorio montado (f) o (g) en la salida (a5). Para bloquearlo gírelo en el sentido de las agujas del reloj.

Si no hubiera tapa o si estuviera mal encajada en el vaso, el aparato no funcionaría.

Puesta en marcha y desmontaje

- Gire el botón del variador (a1) hacia la velocidad deseada.

- El aparato se pondrá en funcionamiento enseguida.
- Para un mayor control de la mezcla, utilice la posición «Pulse» (a2).

Puede con la mini-picadora (f):

- Picar en algunos segundos: dientes de ajo, finas hierbas, perejil, frutos secos, pan, biscotes para pan rallado, jamón …..),

- Preparar purés para bebés,

- Cantidad máxima de frutos secos (almendras, avellanas…100g).

Esta mini-picadora no está prevista para productos duros como el café.

Puede con la trituradora (g):

- Picar en algunos segundos: cilantro, pimienta, higos, albaricoques secos…..

Ej.: puede picar 100g de albaricoques secos en 5 seg.

Esta trituradora no está prevista para productos duros como el café.

- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.
- Espere a que el aparato **se haya parado por completo** para retirar la mini-picadora desbloqueándola en el sentido inverso y vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

Limpieza

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor (a) en agua o debajo del grifo. Séquelo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización. Desmonte completamente el accesorio cabezal picador. Manipule las cuchillas con precaución, podría cortarse.
- Lave, aclare y seque los accesorios (van al lavavajillas excepto el conjunto de los componentes metálicos del cabezal picador: cuerpo (e1), tornillo (e2), cuchilla (e3), rejillas (e4 y e5), tuerca (e6).
- Las rejillas (e4) y (e5) así como la cuchilla (e3) deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite alimentario.
- En caso de coloración de los accesorios por alimentos (zanahorias, naranjas, …) frótelos con un paño impregnado de aceite alimentario y a continuación proceda a la limpieza habitual.
- Vaso mezclador (d): vierta agua caliente con algunas gotas de jabón líquido en el vaso mezclador. Cierre la tapa. Colóquelo en el aparato y realice algunas impulsiones. Una vez retirado, aclare el vaso con agua y déjelo secar (vaso invertido). Para facilitar aún más la limpieza, sobre todo con las preparaciones más espesas, se puede desmontar el conjunto cuchilla/tuerca del vaso mezclador. Para esto, una vez vacío, de la vuelta al vaso mezclador sobre una superficie plana, desbloquee el conjunto cuchilla/tuerca mediante un cuarto de vuelta y recupere con precaución la junta.

Si el aparato no funciona, ¿qué hacer?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	La toma no está conectada.	Conecte el aparato a una toma del mismo voltaje.
	La tapa (a6) o los accesorios no están correctamente colocados en el cabezal multifunciones (a4).	Compruebe que la tapa (a6) y los accesorios estén bien colocados y, o montados.
Imposible realizar pequeñas cantidades con la función Mezclar Amasar Batir Emulsionar o Montar.	Los accesorios están demasiado lejos de las paredes del fondo del vaso (b1).	Ajuste la altura de los accesorios. Ver párrafo: puesta en marcha.
Ruido anormal.	La tapa (a6) o los accesorios están mal colocados.	Compruebe que la tapa y los accesorios están correctamente colocados (a6).
	Los accesorios tocan el fondo del vaso.	Ajuste la altura de los accesorios. Ver párrafo: puesta en marcha.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato se para durante su funcionamiento. El aparato está equipado con una protección en caso de carga excesiva y tiempo de funcionamiento elevado.	Cantidad demasiado grande.	Coloque de nuevo el variador (a1) en 0. - Deje enfriar el aparato unos minutos. - Retire una parte de los ingredientes. Y a continuación póngalo en funcionamiento.
	El aparato ha estado funcionando durante mucho tiempo (tiempo superior a 16min).	Coloque el variador (a1) en 0, deje enfriar el aparato unos minutos y póngalo de nuevo en funcionamiento.
La cuchilla del vaso mezclador no gira fácilmente.	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido.
Fuga por la parte inferior del vaso mezclador.	La junta no está bien colocada, el conjunto cuchilla/ tuerca está mal encajado.	Coloque de nuevo la junta (d2) en el conjunto cuchilla/ tuerca (d1) y encájelo en el vaso.
La función PESAJE no funciona.	El aparato está en funcionamiento.	Para pesar, el aparato debe estar parado.
La programación de la función TIMER no funciona.	El aparato está en funcionamiento.	Para programar un tiempo de funcionamiento, el aparato debe estar parado.

Eliminación de materiales de embalaje y del aparato

El embalaje comprende exclusivamente materiales no peligrosos para el medio ambiente, pueden deshacerse de ellos conforme a las disposiciones de reciclaje en vigor.

Para deshacerse del aparato, infórmese en el servicio correspondiente de su municipio.

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Accesorios

Puede personalizar el aparato y adquirir en su distribuidor habitual o un servicio técnico autorizado KRUPS los siguientes accesorios:

Vaso de metal

Tapa del vaso

Vaso mezclador

Cabezal picador

Mini picadora

Trituradora

Amasadora

Mezclador

Batidora multi-varillas